



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ ÇİKOLATALI PUDİNG

<https://esenler.bel.tr/>

4 dilim bayat ekmek
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çay bardağı şeker
Süs için:
1 çorba kaşığı damla çikolata
1 çay bardağı meyve şekerlemesi

Ekmeklerin kenarlarını çıkartın ve küçük küpler şeklinde doğrayın. Fırın tepsisine aktarıp 180 derece ısıtılmış fırında kızartın. Sütü tencereye dökerek şekeri ve kakaoyu ilave edin. Nişastayı soğuk suyla açıp daha sonra tencerede kaynayan karışıma ekleyin. Kaynadıktan 3 dakika sonra ateşten alın. Puding kaselerine önce kızarmış ekmeği, ardından üzerine kakaolu pudingi dökün. Soğuyunca meyve şekerlemesi ve damla çikolatayla süsleyin. Servis yapın.

